

ICS 67.060
CCS B 23

DB 23

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DB23/T 1815—XXXX

代替 DB23/T 1815—2016

地理标志产品 克山大豆

（征求意见稿）

联系人：王剑平

联系人电话：15204670333

联系人地址：黑龙江省哈尔滨市南岗区科研街9号

联系人单位：黑龙江省农业科学院农产品质量安全研究所

联系人邮箱：wangjianping0119@163.com

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

黑龙江省市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替DB23/T 1815—2016《地理标志产品 克山大豆》，与DB23/T 1815—2016相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了克山大豆的定义（见3.1；2016年版的3.1）；
- b) 将“地理标志产品保护范围”更改为“产地范围”（见第4章；2016年版的第4章）；
- c) 将“自然环境”更改为“产地环境”，并更改了相关数据（见第5章；2016年版的第5章）；
- d) 将“原料”更改为“种子”，并更改了相应的技术内容（见6.1；2016版的6.1）；
- e) 增加了“种植管理”的技术内容（见6.2）；
- f) 增加了“大豆”类别和质量要求（见6.3.1）；
- g) 更改了“高油大豆”损伤粒率和热损伤粒率的指标（见6.3.2；2016版的6.2.1）；
- h) 更改了“高蛋白大豆”完整粒率和损伤粒率的指标（见6.3.3；2016版的6.2.2）；
- i) 删除了“安全要求”（见2016版的6.3）；
- j) 更改了“净含量”的技术内容（见6.4；2016版的6.4）；
- k) 将“试验方法”更改为“检验方法”，并更改了相应的内容（见第7章；2016版的第7章）；
- l) 更改了“检验规则”中的内容（见第8章；2016版的第8章）；
- m) 将“标签”更改为“标志、标签、标识”，并更改了相应的内容（见第9章；2016版的9.2）；
- n) 更改了“包装”中的内容（见10.1；2016版的9.1）；
- o) 将“储存”更改为“贮存”，并更改了相应内容（见10.2；2016版的10.1）；
- p) 更改了“运输”的内容（见10.3；2016版的10.2）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由黑龙江省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：黑龙江省农业科学院农产品质量安全研究所、克山县质量与特种设备检验检测中心、黑龙江省质量监督检测研究院、黑龙江省农业科学院克山分院、齐齐哈尔市农业技术推广中心、克山县市场监督管理局、讷河市农产品检验检测中心。

本文件主要起草人：王剑平、刘春娣、刘春颖、杜英秋、张勇、李宛、孙晶、刘峰、陈国峰、张弘弢、王晶、赵琳、马文琼、金海涛、孙丽容、王翠玲、戴常军、张晓磊、程爱华、刘宝海、秦迎春、彭佳。

本文件及其所代替或废止的文件的历次版本发布情况为：

- 2016年首次发布为DB23/T 1815—2016；
- 本次为第一次修订。

地理标志产品 克山大豆

1 范围

本文件界定了地理标志产品克山大豆的术语，规定了产地范围、技术要求、检验规则、标志、标签、标识、包装、贮存和运输的要求，描述了产地环境和相应的检验方法。

本文件适用于地理标志产品克山大豆的生产、加工、流通、检验，亦适用于地理标志产品克山大豆的保护和管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1352-2023 大豆
- GB 4404.2 粮食作物种子 第2部分：豆类
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则
- GB/T 15671 农作物薄膜包衣种子技术条件
- GB/T 17109 粮食销售包装
- NY/T 1276 农药安全使用规范 总则
- NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB 1352界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 克山大豆 Keshan soya bean

在第4章规定的地理标志产品产地范围内，使用通过审定并符合克山县种植条件的克山1号、克豆52、克豆59、黑河43、东生19、东生22、克豆28、克豆29、绥农76及其他品种，完成种植、收获、加工、包装等全部生产环节的大豆。

4 产地范围

地理标志产品克山大豆的产地范围限定于国家知识产权行政管理部门(或原国家质量监督检验检疫行政主管部门)发布的批准公告中的产地范围,即黑龙江省克山县现辖行政区域,具体范围按附录A。

5 产地环境

5.1 环境特征

克山县位于黑龙江省西部,齐齐哈尔市东北部,地处世界三大黑土带之一的松嫩平原腹地,属于中温带大陆性季风气候、温凉型气候区。四季气候差异显著,夏季高温多雨,秋季降温迅速,昼夜温差大,全年降水集中在大豆生育期(5月—9月)和养分积期(6月—8月)。积温区划上属于黑龙江第三积温带下线、第四积温带上线。

5.2 日照

大豆生育期(5月—9月)常年平均累计日照时数1150 h左右。

5.3 气温

大豆生育期(5月—9月)常年平均 $\geq 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的活动积温2600 $^{\circ}\text{C}$ 左右,平均无霜期130 d左右。

5.4 降水

大豆生育期(5月—9月)常年平均降水量516 mm左右。

5.5 土壤

土壤类型以黑钙土为主,质地为壤土。耕层土壤pH值变化范围为6.5—7.0,有机质含量 $>3\%$,耕层厚度 $>30\text{ cm}$ 。

5.6 水源

产地范围内共有河流58条,其中一级支流2条,二级支流4条,河流总长263 km,流域面积约4878.9 km^2 。有中型水库1座,小型水库13座,大小泡子1020个。地下水资源量约为1.83亿 m^3 。

灌溉用水水质应符合GB 5084的规定。

6 技术要求

6.1 种子

应选用通过审定并符合克山县种植条件的克山1号、克豆52、克豆59、黑河43、东生19、东生22、克豆28、克豆29、绥农76及其他品种,种子质量应符合GB 4404.2的规定。

6.2 种植管理

6.2.1 轮作

6.2.1.1 采取轮作模式,不重茬,尽量不迎茬。无法避免迎茬时,坚持“种肥不种瘦,种洼不种岗”原则,尽量选择黑土层厚的肥地,开发时间短的新荒地,以及水源条件好的地块。

6.2.1.2 选择适宜茬口。前茬作物以麦类、玉米、高粱、马铃薯为宜,甜菜、向日葵不宜作为大豆前茬。同时应注意前茬作物的残留药害,避免除草剂药害发生。

6.2.2 整地

6.2.2.1 未进行秋整地的地块，若秸秆不还田，在土层化冻到7 cm~8 cm时进行顶凌封墒作业。化冻到15 cm~18 cm时，进行耙地或旋地、起垄、镇压连续作业。

6.2.2.2 若采取秸秆覆盖播种方式，但秸秆状态达不到播种要求时，可在播种前进行一次秸秆和茬管粉碎作业，使其均匀分布在龙沟内。

6.2.2.3 若采取秸秆碎混还田，可使用秸秆全量还田机一次性完成秸秆粉碎全量还田、碎土、混埋、深松、起垄、镇压联合作业。

6.2.2.4 已进行秋整地但未达到播种状态的地块，已完成秸秆翻埋或深松作业的，在土层化冻到5 cm~7 cm时开展耱地封墒作业，化冻到12 cm~15 cm时，采用重耙或重耙与旋耕联合作业，再起垄、镇压，达到待播状态。

6.2.3 播种

6.2.3.1 选择适宜的种衣剂进行包衣处理，种衣剂的使用应符合GB/T 8321、NY/T 1276的要求，种子包衣应符合GB/T 15671的要求。

6.2.3.2 在病虫害发生概率低、危害程度轻的地块临近播种时用大豆根瘤菌剂拌种，拌种后立即播种，或在播种时用微喷设备将菌液施入种床。

6.2.3.3 在5 cm地温稳定通过8 °C的前提下，结合土壤墒情掌握播种时间，一般播种期以5月上旬为宜。

6.2.3.4 根据品种特性、水肥条件及栽培方式确定播种密度。土壤肥力高的地块，繁茂性强、生育期长的品种宜稀植，反之宜密植。每公顷保苗宜≤40万株。

6.2.4 施肥

6.2.4.1 肥料施用应符合NY/T 496的要求。

6.2.4.2 亩施化肥量以12 kg~18 kg为宜，尿素：磷酸二铵：硫酸钾（氯化钾）比例以1:3:0.8为宜。

6.2.4.3 底肥分层侧深施用，上层施于种下侧方5 cm~7 cm处，施肥量占底肥量1/3左右；下层施于种下侧方10 cm~12 cm处，施肥量占底肥量2/3左右。不得肥在种子正下方或者同位置，避免烧种。

6.2.4.4 苗期、初花期、结荚初期等生育期可根据营养需求选择喷施叶面肥。

6.2.5 中耕

6.2.5.1 生长期应及时中耕，一般进行2~3次作业。

6.2.5.2 1~2片复叶时进行第一次中耕，深度20 cm~25 cm。

6.2.5.3 5片复叶和7片复叶时可进行第二、三次中耕，进行松土、灭草和培土。

6.2.6 病虫草害防控

6.2.6.1 以农业、生态、生物、物理与化学防控相结合为原则。

6.2.6.2 采用化学防控时，宜使用高效、低毒、低残留药剂，农药使用和施药作业应符合GB/T 8321、NY/T 1276的要求。

6.2.6.3 推广预测预报、对症适时适量用药、科学轮换用药等绿色防控技术，提高农药利用率，减少施药次数，降低农药使用强度。

6.2.7 排灌

6.2.7.1 宜选择滴灌、喷灌等高效节水技术按气候条件、土壤墒情和作物生长需水量适时灌溉。

6.2.7.2 在盛花期、结荚鼓粒期，雨水较多或田间积水期，应及时排水防涝。

6.2.8 收获

- 6.2.8.1 实行分品种单独收获，单储单运。
- 6.2.8.2 收获时期为9月中下旬，全株三分之二荚果变成熟颜色、叶片变黄脱落、触碰豆荚有“摇铃”声音、籽粒变硬呈固有色泽即可收获。
- 6.2.8.3 宜采用机械收割。割茬高度以不丢底荚为准。

6.3 质量要求

6.3.1 大豆质量指标应符合表1规定。

表 1 大豆质量指标

等级	蛋白质含量 (干基) /%	脂肪含量 (干基) /%	完整粒率/%	损伤粒率/%		杂质含量/%	水分含量/%	色泽、气味
				合计	其中：热损伤粒率			
1	≥38.0	≥18.0	≥95.0	≤4.0	≤0.2	≤1.0	≤13.0	正常
2			≥90.0	≤5.0				
3			≥85.0	≤7.0				

6.3.2 高油大豆质量指标应符合表2规定。

表 2 高油大豆质量指标

等级	脂肪含量 (干基) /%	完整粒率/%	损伤粒率/%		杂质含量/%	水分含量/%	色泽、气味
			合计	其中：热损伤粒率			
1	≥22.0	≥85.0	≤7.0	≤0.2	≤1.0	≤13.0	正常
2	≥21.0						
3	≥20.0						

6.3.3 高蛋白大豆质量指标应符合表3规定。

表 3 高蛋白大豆质量指标

等级	蛋白质含量 (干基) /%	完整粒率/%	损伤粒率/%		杂质含量/%	水分含量/%	色泽、气味
			合计	其中：热损伤粒率			
1	≥44.0	≥85.0	≤7.0	≤0.2	≤1.0	≤13.0	正常
2	≥42.0						
3	≥40.0						

6.4 净含量

定量包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

7 检验方法

7.1 蛋白质

按GB 5009.5执行。检验结果按式（1）计算：

$$X_{p, \text{干基}} = \frac{X_p}{100-W} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- $X_{p, \text{干基}}$ ——试样中蛋白质的含量，单位为克每百克（g/100g，以干基计）；
- X_p ——按GB 5009.5计算的试样中蛋白质的含量，单位为克每百克（g/100g）；
- W ——试样中水分的含量，单位为克每百克（g/100g）。

7.2 脂肪

按GB 5009.6执行。检验结果按式（2）计算：

$$X_{o, \text{干基}} = \frac{X_o}{100-W} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中：

- $X_{o, \text{干基}}$ ——试样中脂肪的含量，单位为克每百克（g/100g，以干基计）；
- X_o ——按GB 5009.6计算的试样中脂肪的含量，单位为克每百克（g/100g）；
- W ——试样中水分的含量，单位为克每百克（g/100g）。

7.3 完整粒率、损伤粒率、热损伤粒率

按GB 1352-2023中附录A执行。

7.4 杂质

按GB/T 5494执行。

7.5 水分

按GB 5009.3执行。

7.6 色泽、气味

按GB/T 5492执行。

7.7 净含量

按JJF 1070执行。

8 检验规则

8.1 一般规则

按GB/T 5490执行。

8.2 扦样、分样

按GB/T 5491执行。

8.3 组批

同种类、同产地、同收获年份、同运输单元、同储存单元的产品为一批。

8.4 出厂检验

8.4.1 产品出厂时，应由企业质量管理部门对该批产品进行抽检，检验项目全部合格后签发合格证明，方可出厂。

8.4.2 出厂检验项目为完整粒率、损伤粒率、热损伤粒率、杂质、水分和色泽气味。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产时，每年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出要求时。

8.5.2 型式检验项目为本文件6.3中规定的内容。

8.6 判定规则

8.6.1 大豆按完整粒率定等，其他指标应符合相应要求；

8.6.2 高油大豆按脂肪含量定等，脂肪含量低于最低等级规定的，不作为高油大豆。其他指标应符合相应要求。

8.6.3 高蛋白大豆按蛋白质含量定等，蛋白质含量低于最低等级规定的，不作为高蛋白大豆。其他指标应符合相应要求。

8.6.4 型式检验全部项目符合本文件要求，判定该产品符合本文件。如有任一项目不符合本文件要求，可在同批产品再次抽样复检，复检后仍符合本文件要求的，判定该批产品不符合本文件。

9 标志、标签、标识

9.1 符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志产品名称及本文件编号，并应同时使用国家知识产权管理部门（或原国家质量监督检验检疫行政主管部门）核准公告的地理标志专用标志。

9.2 应在包装或随行文件中注明产品的类别和等级。

9.3 预包装产品的标签标识应符合相关国家标准的规定。

9.4 外包装物的包装储运标识应符合GB/T 191的要求。

10 包装、贮存和运输

10.1 包装

10.1.1 包装物应清洁、牢固、无破损、封口严密，不应造成产品撒漏和污染。

10.1.2 包装材料应符合国家食品包装卫生规定。

10.1.3 销售包装应符合GB/T 17109的规定。

10.2 贮存

贮存场所应符合清洁、干燥、防雨防潮、防虫防鼠要求，不应与有毒有害、有腐蚀性、有异味等污染物品或水分较高的物质混存。

10.3 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器运输。运输过程中应注意防水、防潮、防污染。

附录 A
(规范性)
地理标志产品克山大豆产地范围

地理标志产品克山大豆产地范围应符合图A. 1中所示的地理范围。

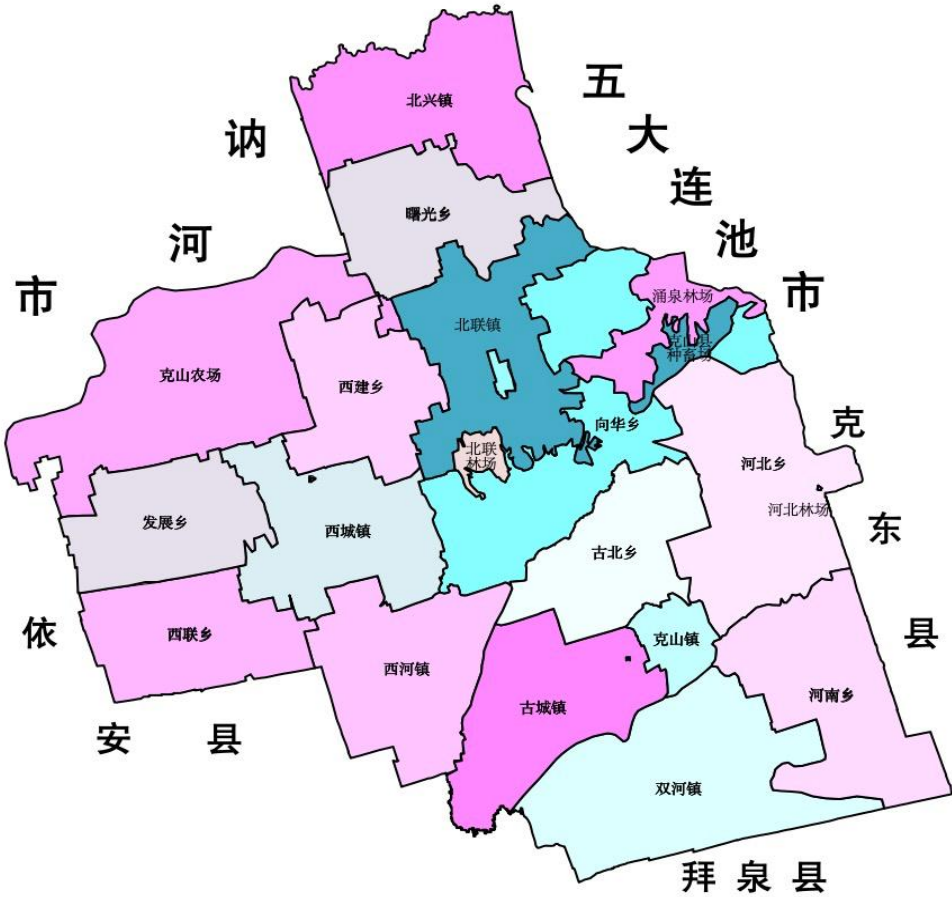


图 A. 1 地理标志产品克山大豆产地范围

参 考 文 献

- [1] 地理标志产品保护办法（国家知识产权局令80号）
 - [2] 地理标志专用标志使用管理办法（试行）（国家知识产权局公告第354号）
 - [3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
-